

1 自主回収した学校農産物（加工品）

高農イチゴジャム（密封包装食品）

2 カビが発生した原因

令和6年11月18日（月）、校内で在庫品の出荷前検品作業を行った際、イチゴジャムにカビの発生が確認されました。まず、蓋がしっかり締まっていなかった可能性を疑い、在庫品および回収品（未開封品）を調査しましたが、瓶の割れや蓋のゆがみは確認されませんでした。

発生したカビは瓶内部のガラス縁に1カ所、0.5mm程度の青カビで、比較的新しいものであることが確認されました。このことから製造工程自体に明確な問題があったとは考えにくい状況でした。

一方で、殺菌器（脱気箱）の老朽化が要因の一つと推察されます。平成16年3月に設置された殺菌器では、これまで扉の閉塞が不十分なことがあり、そのたびに再調整して使用していました。今回の殺菌作業では95℃で25分間の処理を行いましたが、機器内部で温度が不均一となり、上部と下部で温度差が生じた可能性があります。その結果、下部のジャム品温が95℃に達せず殺菌が不十分だったことがカビ発生の要因と考えられます。

3 再発防止対策

高農イチゴジャム製造工程を再度確認し、重要管理点の再確認及び再教育（授業等で確認）を行い再発防止対策について検討しました。

(1) ジャム製造の重要管理点と対策

- ・ジャム製造工程の再確認とチェック体制の強化
製造工程ごとにチェックポイントを設け、チェックリストを用いて確認を徹底する。
- ・製造個数の適正化
1ロットの製造量を抑え、各工程の確認作業を丁寧に行う体制を整える。
- ・加熱工程の温度管理を徹底する
殺菌前の製品温度や気温に応じた適正な温度と時間で殺菌処理を行う。
- ・密閉状態の確認を徹底する。
密閉不良防止策を強化し、真空度チェックを確実にを行う。
- ・衛生教育の充実と強化
定期的な研修と実習を通じて、衛生意識を高め、正確な作業手順を周知する。
- ・原材料における検品の徹底
原材料に腐敗や異物の混入がないか入念な確認を行う。

(2) 検品及び再発防止策

- ・検品時の管理強化
検品時には必ず職員が指導を行う（食品科学科全職員で対応）。
- ・製造負荷軽減と効率化
製造量を分散して実習時の作業負荷を軽減し、各工程のタイムロスを削減する。

以上のカビ発生防止対策を検討・徹底し、再発防止に努めてまいります。

改めて、製品をご購入のお客様には多大なご迷惑とご心配をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。引き続き、本校農産物や加工品をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。